

# PEMERIKSAAN KUMAN ENTERIK PADA PENJAMAH MAKANAN



## MENGAPA PENJAMAH MAKANAN ?

Penjamah makanan mempunyai peluang terhadap terjadinya kontaminasi makanan karena terlibat langsung mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan dan penyajian

## SIAPA SAJA YANG DAPAT TERTULAR?

Penjamah makanan yang *carrier* (pembawa kuman patogen) dapat menularkan kepada tenaga medis, masyarakat umum atau pasien di rumah sakit

## PENTINGKAH MELAKUKAN PEMERIKSAAN INI ?

Pemeriksaan ini perlu dilakukan secara rutin untuk menghindari terjadinya kontaminasi bakteri pada minuman/makanan dan infeksi nosokomial dari penjamah ke pasien

Pemeriksaan perlu dilakukan 6 bulan 1 kali

## APA ITU KUMAN ENTERIK ?

Bakteri enterik adalah bakteri yang umumnya berada pada saluran pencernaan hewan maupun manusia, baik sebagai penyebab penyakit ataupun tidak.

Bakteri tersebut dapat berasal dari lingkungan, air minum/makanan yang telah terkontaminasi

## APA SAJA BAHAN PEMERIKSAAN UNTUK MENDETEKSI KUMAN ENTERIK PADA PENJAMAH MAKANAN ?

Usap dubur (*Rectal Swab*), Feses



### MENGAPA HARUS MELAKUKAN PEMERIKSAAN DI LMK-FKUI ?

- Penanganan spesimen yang tepat
- *Turn Around Time* (TAT) yang baik, yaitu 72 jam setelah bahan pemeriksaan diterima
- Hasil akurat dengan menggunakan sistem yang terpercaya dan terkendali
- Dikerjakan oleh teknisi handal
- Adanya kontrol kualitas pada tahap pengerjaan
- Dilakukan Pemantapan Mutu Eksternal (PME) secara rutin

**TePAT**  
Terpercaya, Profesional, Akurat, Terjangkau

Jl. Pegangsaan Timur no. 16, Jakarta Pusat, 10320  
Phone : (021) 3160491-2, 31922850, 3100806  
email: [lmk.fkui.rscm@gmail.com](mailto:lmk.fkui.rscm@gmail.com)  
WA : 0813-8430-0467

